



IL PARMIGIANO REGGIANO TORNA AL SIAL DI PARIGI E L'EXPORT CRESCE ANCORA, ARRIVANDO AL 54,8% DELLE VENDITE TOTALI

Nei primi 8 mesi del 2025 la quota si era attestata al 51,5%; la Francia rimane il primo mercato europeo, con quasi 4.000 tonnellate vendute da inizio anno.

Il Consorzio inoltre presenterà al SIAL la versione definitiva del nuovo Retail Trade Toolkit

Reggio Emilia, 13 ottobre 2026 – L'export del Parmigiano Reggiano continua a crescere e la Francia si conferma il principale mercato europeo. È da qui che il Consorzio riparte per il SIAL, in programma a Paris Nord Villepinte dal 17 al 21 ottobre. E lo fa con numeri importanti: nel 2025 l'export aveva superato per la prima volta le vendite in Italia e nei primi otto mesi del 2026 il trend continua a crescere, rappresentando ora il **54,8% delle vendite totali** (sfiorando così le 50.000 tonnellate) **contro il 51,5%** dello stesso periodo del 2025.

Sul mercato francese il Parmigiano Reggiano rimane il **formaggio a pasta dura italiano più venduto** con il 57,2% dei volumi. Secondo i dati Nielsen sulle vendite al consumo in Francia aggiornati a inizio settembre, da inizio 2026 ne sono state vendute **circa 3.950 tonnellate**, in linea con lo stesso periodo del 2025 (-0,5%) e il 2,6% in più rispetto al 2024, per un **giro d'affari di 105,3 milioni di euro**, il 2,1% in più rispetto al 2025. Il prezzo medio al consumo è di 26,60 euro al chilo.

Il Consorzio sarà presente al SIAL (in cui sono attesi **fino a 8.000 espositori** e circa 295.000 visitatori professionali da oltre 200 Paesi) nella **Hall 7 Stand D083**, con 105 metri quadrati condivisi con due caseifici, **Caseificio Boselli** e **Cooperativa Casearia Poggioli**. Al centro ci sarà un grande banco per le **sessioni di formazione dell'Accademia Parmigiano Reggiano**: due al giorno, una in francese e una in inglese, da 40 minuti e per circa 15 partecipanti ciascuna, gratuite con registrazione online. Lunedì 19 alle 10 (in inglese) e martedì 20 alle 11 (in francese) le sessioni si svolgeranno insieme allo **Champagne** e racconteranno "il valore del tempo": le stagionature del Parmigiano Reggiano che procedono di pari passo con la sosta del vino sui lieviti. Sempre lunedì 19, alle 13:30, è in programma all'interno della fiera il talk **"Parmigiano Reggiano is more than a culinary ingredient"** per parlare delle diverse occasioni di consumo nell'arco della giornata e di come promuovere il consumo in purezza.

In fiera verrà inoltre presentata la versione definitiva del **Retail Trade Toolkit**, sviluppato con GlamLab. Lo strumento sarà a disposizione di tutti gli operatori e retailer per supportarli nell'implementazione in punto vendita delle attività di visibilità e valorizzazione del Parmigiano Reggiano: dai principi di categoria alla strategia di trade marketing, dallo storytelling alle linee guida di esposizione fino al retail media.

Il calendario comprende poi tre appuntamenti con operatori e distributori: sabato 17 ottobre la serata del Consorzio a **La Felicità**, locale del partner Big Mamma, dedicata agli operatori e ai loro distributori; domenica 18 **The Italian Aperitivo** (dove sarà presente il Tour del Mantecatore di Alfredo alla Scrofa), organizzato dalle fiere CIBUS, Tuttofood e Anuga, di cui il Consorzio è partner,



occasione di networking e promozione del Made in Italy; lunedì 19 sera la serata **AFIDOP** dal titolo "Voyage en Italie".

*«Dallo scorso anno più della metà del Parmigiano Reggiano si vende all'estero e la quota continua a crescere, con l'attuale 54,8%: investire sui mercati internazionali è per noi una scelta strategica, a partire dalla Francia, il nostro primo mercato in Europa», ribadisce **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, «Al SIAL incontriamo operatori e distributori per consolidare un rapporto di fiducia costruito nel tempo e per far crescere ancora la presenza del Parmigiano Reggiano sugli scaffali e nella ristorazione».*

Press Info

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 380 3712272; press@parmigianoreggiano.it

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848; raimondi@parmigianoreggiano.it

Stefano Chiossi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 3887394358; media@parmigianoreggiano.it